

« TP agent de restauration » Titre professionnel

VOTRE FUTUR METIER :

Agent en restaurations rapide
Agent en restauration collective
Agent en cafétéria

Types de structures concernées :

Vous trouverez votre place dans les entreprises exerçant une activité de :

- Restauration collective ou d'entreprise
- Cuisine Centrale
- Traiteur
- Restauration rapide et vente à emporter

Objectifs : aptitudes et compétences visées

Aptitude :

Vous aurez en charge:

- Préparer, assembler et distribuer des préparations culinaires simples ;
- Réaliser le service, tout en assurant les tâches en amont et en aval (approvisionnement, mise en place, opérations de caisse et remise en état de la salle). Il contribue par l'ensemble de sa prestation à la qualité du service et de l'accueil du client.

Compétences :

La formation s'articule autour de 3 blocs de compétences :

- Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage, réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type snacking (bloc 35650BC01 du RNCP)
- Effectuer la remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA), assurer une production culinaire au poste grillade (bloc 35650BC02 du RNCP)
- Assurer le nettoyage de la batterie de cuisine, assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle (bloc 35650BC02 du RNCP)

Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

- **Méthodes mobilisées**

Une formation professionnelle, en alternance, qui privilégie l'approche métier.

- **Modalités d'évaluation :**

La formation est validée par un examen final avec des actions professionnelles menées en entreprise.

Poursuite d'études :

- Autres CQP de la branche industrie hôtelière, CAP cuisine, CAP PSR, CAP pâtissier, CAP commercialisation et service en HCR

Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

- Tous les sites sont accessibles ;
- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap

NOTRE OFFRE DE FORMATION :

Public visé :

Public éligible au contrat d'alternance,

Prérequis :

Être âgé de 16 ans minimum ou avoir 15 ans mais avoir terminé son cursus de 3ème

Validation de la formation :

- **Diplôme, Certificat, Qualification :**

Titre professionnel Agent de restauration – Ministère du travail du plein emploi et de l'insertion - Niveau 3

- **Certification globale** du programme complet,
- **Certification partielle possible**, via une validation par blocs de compétences

Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

L'organisme certificateur est le Ministère du travail du plein emploi et de l'insertion

Durée et rythme d'alternance :

Durée du contrat : Contrat de 1 an

Temps en centre : 1 jour /semaine + 4 x 1 semaine de regroupement, 446h

Modalités et délai d'accès :

- **Modalités :** Examen du dossier de candidature, positionnement à l'entrée, entretien de motivation
- **Date de démarrage :** Selon le calendrier disponible sur demande
- **Délai d'accès :** Selon délai d'acceptation du financeur

- **Inscription en ligne :**

portailpedagogique@reunion.cci.fr,
puis lien espace candidature



Tarifs :

- **Apprentissage et professionnalisation :** formation gratuite pour l'apprenant et rémunérée, cf. réglementation
- **Autres dispositifs et employeurs :** nous consulter

Lieu et contact : Filière Hôtellerie-Restauration- Tourisme

Pôle Formation CENTHOR

01 route de l'Eperon – 97435 Saint Gilles les Hauts

0262 22 85 00 - cfacenthor@reunion.cci.fr

Informations complémentaires et indicateurs de résultats sur le site internet : www.reunion.cci.fr

PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION PAR BLOC

CCP 1 : PREPARER EN ASSEMBLAGE DES HORS D'ŒUVRE, DES DESSERTS ET DES PREPARATION TYPE SNACKING :

- Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage.
- Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking ».

CCP 2 : REALISER DES GRILLADES ET REMETTRE EN TEMPERATURE DES PREPARATIONS CULINAIRES ELABOREES A L'AVANCE (PCEA)

- Effectuer la remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA).
- Assurer une production culinaire au poste grillade.

CCP 3 : ACCUEILLIR LES CLIENTS ET DISTRIBUER LES PLATS EN RESTAURATION SELF-SERVICE

- Effectuer la mise en place de la salle à manger du self-service.
- Réaliser la mise en place de la distribution et assurer le service aux postes froids et chauds.
- Enregistrer le contenu des plateaux et des préparations de type « snacking » et effectuer l'encaissement.

CCP 4 : REALISER LE NETTOYAGE DE LA BATTERIE DE CUISINE ET LE LAVAGE EN MACHINE DE LA VAISSELLE

- Assurer le nettoyage de la batterie de cuisine.
- Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle.

POINTS FORTS : Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise.
Cette formation est dispensée avec toute l'expertise de la CCI Réunion : 5 sites de formation sur l'île, plus de 60 formations en alternance et plus de 80 % de réussite aux examens chaque année.